Circulair koken is niet alleen een trend voor thuischefs, maar ook een krachtige benadering in de professionele keuken. Het richt zich op het minimaliseren van voedselverspilling door restjes en overgebleven ingrediënten optimaal te benutten. In de professionele keuken, waar grote hoeveelheden voedsel dagelijks worden bereid, kan circulair koken niet alleen de duurzaamheid van een zaak verbeteren, maar ook aanzienlijke kostenbesparingen opleveren.

#### **Wat is circulair koken in de professionele keuken?**

Circulair koken draait om het hergebruiken van wat normaal gesproken als afval wordt beschouwd. Dit kan variëren van het maken van bouillon van botten en schillen, het drogen van overgebleven brood om crumble of croutons te maken, of het op creatieve manieren verwerken van restjes groenten en fruit. Het doel is om zoveel mogelijk uit elke grondstof te halen, zonder dat er iets verloren gaat.

#### **De voordelen van circulair koken**

1. **Kostenbesparing**: In de professionele keuken kunnen de kosten voor ingrediënten een grote uitgave vormen. Door restjes en overgebleven ingrediënten te hergebruiken, kunnen de kosten drastisch worden verlaagd. Dit kan betekenen dat een chef-kok met hetzelfde budget meer kan bereiden, wat vooral voordelig is voor restaurants met beperkte marges.
2. **Duurzaamheid**: Circulair koken draagt bij aan de vermindering van voedselverspilling en helpt de ecologische voetafdruk van een restaurant te verkleinen. Het maakt de keuken efficiënter en zorgt ervoor dat er minder grondstoffen onbenut blijven. Dit is niet alleen goed voor het milieu, maar komt ook steeds meer in de smaak bij gasten die waarde hechten aan duurzaamheid.
3. **Creativiteit**: Circulair koken biedt chefs de kans om creatief te zijn. Het stimuleert het bedenken van nieuwe manieren om ingrediënten te combineren en restjes in smaakvolle gerechten te verwerken. Dit kan niet alleen leiden tot verrassende menu-opties, maar ook tot een uniek aanbod dat klanten aanspreekt.

#### **Toepassingen van circulair koken in de professionele keuken**

* **Restjes verwerken tot nieuwe gerechten**: Overgebleven groenten kunnen worden omgetoverd tot soepen, sauzen of stoofschotels. Botten kunnen worden gebruikt voor het maken van rijke, smaakvolle bouillons. Zelfs fruitresten kunnen worden omgezet in chutneys of jam.
* **Herbruikbare ingrediënten**: Drogen, fermenteren en inblikken zijn technieken die chefs kunnen gebruiken om de houdbaarheid van ingrediënten te verlengen en ze op een later moment opnieuw te gebruiken.
* **Groenere inkooppraktijken**: Circulair koken gaat verder dan alleen het hergebruiken van restjes. Het omvat ook het kiezen van seizoensgebonden en lokale producten, het minimaliseren van verpakkingsmateriaal en het kiezen voor duurzame producten die minder afval genereren.

#### **Conclusie**

Circulair koken biedt niet alleen voordelen op het gebied van duurzaamheid, maar is ook een slimme manier om kosten te besparen en de creativiteit in de keuken te stimuleren. Voor de professionele keuken betekent dit dat er geen voedsel verloren gaat en dat er elke dag nieuwe mogelijkheden ontstaan om smakelijke, verantwoorde gerechten te creëren. Het omarmen van circulair koken is niet alleen goed voor het milieu, maar kan ook bijdragen aan het succes van een restaurant door een meer innovatieve en efficiënte manier van koken te bevorderen.